



przepisy.pl

Krokiety z kapustą i borowikami



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- mleko - 200 mililitrów
- jaja - 4 sztuki
- mąka pszenna - 200 gramów
- kapusta kiszona - 400 gramów
- grzyby suszone (najlepiej borowiki) - 40 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 2 łyżki
- bułka tarta - 6 łyżek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę i grzyby gotujemy ok. 40 minut w oddzielnych garnkach. Odcedzamy. Grzyby drobno siekamy.
2. Na patelni podsmażamy dwie pokrojone w kostkę cebule. Następnie dodajemy borowiki i kapustę. Przyprawiamy pieprzem, majerankiem i Przyprawą w Mini Kostkach Czosnek Knorr. Mieszmamy i pozostawiamy do ostygnięcia.
3. Przygotowujemy naleśniki. Mieszmamy mleko, 2 jajka i mąkę z odrobiną soli. Smażymy naleśniki na patelni o średnicy ok. 24 cm. Powinno wyjść ok. 12 naleśników.
4. W każdy naleśnik zawijamy 4 łyżeczki farszu. Naleśniki obtaczamy w rozmaconym jajku i bułce tartej. Smażymy po dwie minuty z każdej strony.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl